Breville

the Hemisphere™ Control

Made with Eastman Tritan™ copolyester

Instruction Book - Livret d'instructions



BBL605XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Hemisphere™ Control Blender

CONTENTS

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

TO REDUCE THE RISK OF SEVERE INJURY TO PERSONS, ENSURE THAT IMPORTANT SAFEGUARDS LISTED BELOW ARE FOLLOWED

- Remove any packaging material and promotional stickers before using the Breville Hemisphere™ Control Blender for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the Breville Hemisphere™ Control Blender near the edge of a counter-top or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not place the Breville Hemisphere™ Control Blender on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the Breville Hemisphere™ Control Blender is properly assembled before use. Refer to assembly and operation instructions.
- Use only the blender jug and lid supplied with the Breville Hemisphere™ Control Blender.
- Always ensure the blender lid is firmly positioned on the blender jug before operating.
- Always ensure the Breville Hemisphere™ Control Blender is turned off by pressing the ON | OFF button on the control panel. Then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Breville Hemisphere™ Control Blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.
- None of the recipes in this instruction book are considered a heavy load.
- Do not leave the Breville Hemisphere™ Control Blender unattended when in use.
- If food becomes lodged around the blending blade, turn the Breville Hemisphere™ Control Blender off by pressing the ON | OFF button on the control panel. Then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before removing the jug from the motor base. Use a spatula to dislodge or stir the food before continuing. Do not use fingers as the blades are sharp.
- Keep hands, fingers, hair, and clothing as well as spatulas and other utensils away from the blender jug during operation.
- Never place your fingers, hands or utensils inside the blender jug without unplugging the appliance from the power outlet.

- Be careful when handling the blending blade assembly as the blades are very sharp. Be careful when emptying the blender jug and during cleaning. Mishandling of the blades may cause injury.
- Do not remove the blender jug from the motor base while in operation.
- Do not use the Breville Hemisphere™ Control Blender for anything other than food and/or beverage preparation.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer and may cause risk of injury to persons or damage to the blender.
- Do not operate the Breville Hemisphere™ Control Blender without food or liquid in the blender jug.
- CAUTION: Do not process hot or boiling liquids. Allow to cool before placing into the blender jug.
- Do not subject the blender jug to extremes of hot or cold, for example, placing a cold jug in hot water or vice versa.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning instructions in this manual.





WARNING

Please do not attempt to use the blender while the "OVERLOAD PROTECTION" is flashing.

- Once the icon stops flashing the blender has now cooled down and you will be able to use the blender as per instructions. At this point the blender will be in standby mode and you will only need to press the function button to start blending again. However, if you have turned the blender off you will need to turn it back on and only after the icon has stopped flashing return to blending as usual.
- Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.



WARNING

Do not operate the blender continuously with heavy load for more than 10 seconds.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter-top, touch hot surfaces or become knotted.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return appliance to nearest authorized Breville Service Center for repair or replacement.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Breville Service Center.
- This appliance is for household use only.

Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.

- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally

MADE WITH EASTMAN TRITAN™ COPOLYESTER

Key benefits of Eastman Tritan™ copolyester

Your Breville Hemisphere™ Control Blender is made with Eastman Tritan™ copolyester, which is a tough, BPA-free polymer used to make houseware products that can stand up to extreme use and repeated dishwasher cleaning. Products made from Eastman Tritan™ copolyester are impact resistant and shatter resistant and stay clear and durable even after hundreds of cycles using common dishwasher detergents.

Key attributes

- Dishwasher durable
- Tough
- BPA free
- Temperature resistant
- Odor-, taste-, and stain-resistant
- Sparkling clarity and gloss

KNOW

your Breville Hemisphere™ Control Blender



A. **Inner measuring lid** for adding ingredients while blending.

B. **Large 48oz (1.5L) Eastman Tritan™ copolyester Jug** unique dual ribs continually pass ingredients onto the blades for well blended results.

C. **Die-cast metal base** for long lasting, professional performance.

D. **Illuminated buttons** for clarity and ease of reading.

E. **Electronic 5 speed control plus PULSE** electronic controls ensure that the RPM speed is maintained for consistent result every time.

F. **Breville Assist™ Lid** unique ring pull design ensures the lid is easy to remove yet sealed tight during operation.

G. **Stainless Steel ice-crushing blades** extra wide stainless steel blades are contoured to the base of the jug so there are no food traps.

H. **Hemisphere™ Blade and Bowl system** revolutionary blade technology for 100% perfect blending and food processing results.

I. **Dishwasher Safe** the blender jug is ergonomically designed for ease of cleaning and is dishwasher safe.

J. **Pre-programmed 'Ice Crush' and 'Smoothie' settings** automatically alter speeds to optimize blending results, then turn off automatically.

K. **LCD Display** counts up on speed settings and down for pre-programmed settings for complete control when blending.

L. **Surgical Grade Stainless Steel Blades** to ensure the blades stay sharp longer they are made from surgical grade stainless steel. The central blades are serrated for extra cutting performance.

OPERATING

your Breville Hemisphere™ Control Blender

BEFORE FIRST USE

Before using your Breville Hemisphere™ Control Blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Wash the lid, inner lid, blender jug (refer to Disassembling the blender jug) in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not place parts in the dishwasher (with the exception of the blender jug).

The blender jug may be washed in the dishwasher. Ensure the lid has been removed from the blender jug before placing into the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

NOTE

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands.

ASSEMBLING AND ATTACHING THE BLENDER

Step 1

Place the motor base on a flat, dry surface such as a counter-top. Ensure that the motor base is turned off at the ON | OFF button and the power cord is unplugged.

Step 2

With the blender jug in the upright position place it on the motor base. The handle of the blender can be positioned to the left or right hand side of the appliance.



Step 3

Add food or liquid into the blender jug ensuring not to exceed the 'MAX' mark. Place the blender lid firmly into position on the top of the blender jug. Insert the clear inner measuring lid into the blender lid and turn clockwise to lock into position.



NOTE

The Breville Hemisphere™ Control Blender features a Breville Assist™ Lid. This allows the lid to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows the user to easily remove the lid with a simple leverage action.

Step 4

Plug power cord into a 110/120V power outlet and turn on.

Step 5

Press the ON | OFF button on the far left of the control panel to turn the blender on. The ON | OFF button will illuminate and flash. The LCD timer screen will illuminate with '00' displayed.

NOTE

Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with moveable parts while in operation.

NOTE

Do not fill the blender jug above the 'MAX' line. When the blender jug is filled at or near the 'MAX' line place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.

Step 6

Select the required speed (1 to 5) by pressing the corresponding speed button. The blender will start to operate and the selected speed button will illuminate. The ON | OFF button will illuminate and cease to flash.

The 'Stop' button will illuminate and flash. The LCD timer screen will start counting up in one second increments until 60 seconds is reached.

NOTE

Operate the blender only for the appropriate amount of time required – do not over blend.

Step 7

When 60 seconds is reached, the blender will automatically stop blending and the selected speed button and 'Stop' button illumination will go out. The ON | OFF button will illuminate and flash. After a few seconds the LCD timer screen will revert to '00'.

NOTE

- **The Breville Hemisphere™ Control Blender will automatically stop blending after 60 seconds (1 minute). This is a safety feature and restricts wear on the motor.**
- **To stop blending at any time, press the 'Stop' button or the selected speed button. The ON | OFF button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.**
- **The speed can be changed at any time during the blending process. Each time a new speed is selected its button will illuminate and the previous speed button illumination will go out. The number of seconds on the LCD timer screen will continue to count upwards to 60 seconds unless interrupted.**

Step 8

The Breville Hemisphere™ Control Blender features two additional functions, 'ICE CRUSH' and 'SMOOTHIE'. These two pre-programmed cycles automatically adjust the blending time and speeds to optimise blending results. Select the required function by pressing the corresponding function button. The blender will start to operate and the selected function button will illuminate. The ON | OFF button will illuminate and stop flashing. The 'Stop' button will illuminate and flash. The LCD timer screen will start counting down in one second increments until '00' is displayed.

FUNCTION PROGRAMMED TIME

Blend 60 seconds (1 minute)
Smoothie 60 seconds (1 minute)
Ice / Auto Pulse 60 seconds (1 minute)

When '00' seconds is reached, the blender will automatically cease to operate and the function button and 'Stop' button illumination will go out. The ON | OFF button will illuminate and flash.

NOTE

The smoothie function has a unique processing technique that blends the denser ingredients at a lower speed, then increases as ingredients thicken. This may happen several times while blending smoothies.

To stop blending at any time, press the 'Stop' button or the selected function button. The ON | OFF button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.

The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 250g.

 ***WARNING***

Never place anything other than food and liquids in the blender while the motor is running.

Step 9

For ingredients that require short bursts of power, select the 'PULSE' function. The 'PULSE' button will illuminate and remain illuminated while the button is depressed. When this function is selected, the LCD timer screen will illuminate and count upwards in one second increments during pulsing. Press the 'PULSE' button in short bursts until blending is complete.

NOTE

Use the 'PULSE' button when the food that is being processed is too thick or coarse to circulate within the blender jug.

Step 10

At the end of use, always ensure the blender is turned off by pressing the ON | OFF button on the control panel. Then unplug the cord. Ensure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Breville Hemisphere™ Control Blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.

NOTE

- **During the blending process, ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push the food back onto the blades, press the ON | OFF button on the control panel to turn blender off and remove the power cord. Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the jug. Replace the lid before recommencing blending.**
- **If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, press the ON | OFF button on the control panel, and remove the power plug. Remove the blender jug. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towel to absorb the liquid. Check the blender jug is correctly assembled.**
- **Never place anything other than food and liquids in the blender while the motor is running.**

HINTS & TIPS

for your Breville Hemisphere™ Control Blender

BLENDING CHART

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Raw Vegetables	Trim excess, cut into 1 inch pieces Use: stuffing, filling, puree, soup	2 cups/ 200g	MIX/speed 2	10 - 30 sec
Nuts	Remove shells. Use: cakes, toppings, pastes	1½ cups/ 200g	MIX/speed 2	10 - 30 sec
Bread or Cookie crumbs	Cut into 1 inch pieces, break up cookies/ crackers. Use: cheesecake crust	1 cup/100g	MIX/speed 2	10 - 30 sec
Mayonnaise	Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil. Use: dressing	1½ cups/ 125g	SNOW/speed 1 BLEND/speed 3	10 - 15 sec 60 sec
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired. Use: topping	1¼ cups/ 300ml	SNOW/speed 1 PULSE	10 - 20 secs 1-2 times
Herbs/spices	Chopped or halved. Use: paste	1¼ cups/ 1 cup	MIX/speed 2	20 - 30 sec
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yogurt, ice cream. Use: milkshakes, frappes	3½ cups/ Max 800ml	SMOOTHIE	60 secs
Fresh fruit	Chopped or whole berries. Use: dessert sauce	2 cups/ 250g	BLEND/speed 3	20 - 30 sec
Dried fruit	Chopped dried fruit. Use: fruit mince	2 cups/ 300g	MIX/speed 2	20 - 30 sec
Ice	Crush. Use: mixed drinks, cocktails, slurpees	Max 1 tray/250g	ICE CRUSH	60 sec

NOTE

This blending chart should be used as a guide only.

HINTS & TIPS

PROBLEM	EASY SOLUTION
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	Check that the blender jug and lid are securely into position. Check that the ON | OFF button and selected function or speed setting is illuminated. Check that the power plug is securely inserted into the power outlet.
Food is unevenly chopped	Either too much food is being blended at one time or the pieces are too large. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. For best results, the food should be chopped into pieces no larger than 1 inch.
Food is chopped too fine or is watery	Blend for shorter period of time. Use 'PULSE' function for more control.
Food sticks to blade and jug	The mixture may be too thick. Try adding more liquid to the mixture and / or use a slower speed.
Blender Overloaded	The Breville Hemisphere™ Control features a motor protection feature. If the motor is being overloaded the motor will stop and the overload warning icon on the LCD will start to flash. Once the icon stops flashing the blender has now cooled down and you will be able to use the blender as per instructions. At this point the blender will be in standby mode and you will only need to press the function / button that you require to start blending again. However if you have turned the blender off you will need to turn it back on and only if the icon has stopped flashing will the Blender commence blending as usual. We recommend removing a portion of the mixture, cutting food into smaller pieces or processing smaller amounts per batch.

DO'S AND DON'TS

Do's

- Use the BLEND function for drink or cocktail making, emulsions such as mayonnaise, dressings, marinades and foods that require mixing until just combined, such as batters, also for pureeing soups and aerating liquids.
- Use a combination of the BLEND and ICE CRUSH/PULSE functions to process the foods being blended.
- Use the SMOOTHIE function to blend fruits, ice cream and yogurts into thick smoothies, blended drinks, and milkshakes.
- Use the ICE CRUSH/AUTO PULSE function for foods that only require short bursts of power.
- Use the ICE CRUSH/AUTO PULSE function
  with short bursts of power, when blending drinks containing ice cubes or frozen fruit.
- Ensure all foods are cut into cubes (approx. 1 square inch) where appropriate to achieve an even result.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the blender jug before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups of ingredients through the opening in the lid if desired.
- Thick mixtures puree more efficiently if the Breville Hemisphere™ Control Blender is ¼ to ½ full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the blender jug before solid ingredients, unless specified in the recipe. When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the Breville Hemisphere™ Control Blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending.

Don'ts

- Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender jug.
- Do not operate a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 1 minute at one time without turning off the Breville Hemisphere™ Control Blender and stirring the ingredients, and then continue blending.
- Do not operate the Breville Hemisphere™ Control Blender without having the blender lid in position.
  To add additional ingredients while blending, remove the inner lid and place ingredients through the opening in the lid.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the Breville Hemisphere™ Control Blender while the motor is running.
- Do not use the blender jug to store food.
- The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender jug while the Breville Hemisphere™ Control Blender is operating. Always make sure the blender is turned off by pressing the ON | OFF button and unplug the power cord from the power outlet.

HINTS & TIPS

- Do not overload the Breville Hemisphere™ Control Blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. Turn the blender off by pressing the ON | OFF button on the control panel and unplug the cord. Remove a portion of the mixture from the blender jug before continuing.
- Do not place hot or boiling ingredients into the Breville Hemisphere™ Control Blender; allow to cool before placing into the blender jug.
- Do not place the Breville Hemisphere™ Control Blender near the edge of a counter-top or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.

CARE & CLEANING

for your Breville Hemisphere™ Control Blender

DISASSEMBLING YOUR BLENDER FOR CLEANING

Step 1.

Always ensure the Breville Hemisphere™ Control Blender is off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then unplug the power cord.

Step 2.

Remove the blender jug from the motor base by grasping the handle and lifting the jug in an upward direction.

Step 3.

Remove the lid and wash as per care and cleaning instructions.

REASSEMBLING YOUR BLENDER JUG AFTER CLEANING.

Ensure all parts are clean and completely dry thoroughly before placing blender jug onto blender base.

CLEANING THE MOTOR BASE

Wipe the motor base with a soft, damp cloth then dry thoroughly.

Wipe any excess food particles from the power cord.

NOTE

Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the motor base as they may scratch the surface.

CLEANING THE BLENDER JUG, LID, AND INNER MEASURING LID

Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Use a brush to dislodge stubborn foods. Rinse and dry thoroughly.

NOTE

Periodically, run a cycle with the jar filled ⅓ with warm soapy water to help clean in between the gaskets/washers of the blade assembly as fruit juices can get in and act somewhat like an adhesive which would make the blades difficult to turn and therefore put extra pressure and resistance on the motor.

NOTE

Blades are sharp please use care when cleaning around the blades.

When cleaning the blender jug it is always a good idea to clean immediately after use to avoid food sticking to the blades and jug. Place 1-2 cups of warm soapy water into the jug with the lid on and inner lid in place and blend for 5-10 seconds on a low speed which will help clean the blades and jug. Then rinse jug in cold water and dry thoroughly.

The blender lid may be washed in the dishwasher on the top shelf only and on a standard wash cycle. The blender jug may be placed in the bottom shelf of the dishwasher on a standard cycle only.

REMOVING STUBBORN OR STRONG FOOD STAINS AND ODORS

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odor or stain on the blender jug and lid. To remove, soak blender jug and lid for 5 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly.

STORAGE

Store your Breville Hemisphere™ Control Blender upright with the blender jug, lid and inner lid assembled and inserted on the motor base or beside it. Do not place anything on top.

 ***WARNING***

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands. Use caution when handling and storing.

RECIPES

EGGPLANT DIP

Makes approx 2 cups/500ml

INGREDIENTS

2 large eggplants
2 cloves garlic
1 ½ tablespoons/20ml lemon juice
3 tablespoons/45ml olive oil
1 teaspoon/5ml sea salt
½ teaspoon/2.5ml ground cumin
3 tablespoons/45ml chopped fresh parsley
Freshly ground black pepper
Fresh or toasted Lebanese bread

METHOD

1. Preheat oven to 400°F/200°C. Rub whole eggplants all over with a little oil. Place onto a baking sheet lined with parchment paper and bake for about 40 minutes or until skin is begins to darken.
2. Add garlic to baking dish and continue baking eggplant and garlic until garlic is softened and eggplants are blackened and blistered all over. Remove from oven.
3. Place eggplants into a plastic bag and set aside until cool enough to handle.
4. Remove skin from eggplants and discard, roughly chop the flesh and place into blender jug with garlic, lemon juice, olive oil, salt and cumin. Place lid on blender jug.
5. Select Speed 3/BLEND; blend until mixture is almost smooth, scraping down the sides of blender if necessary.
6. Pour into bowl and stir through parsley and season with black pepper.
7. Serve dip with fresh or toasted pita bread.

ROAST BEETROOT DIP

Makes approx 2 cups/500ml

INGREDIENTS

4 medium beets
1 garlic bulb
2 teaspoons/10ml lemon juice
1 tablespoon/15ml horseradish
¼ cup/60ml light olive oil
Salt and freshly ground black pepper
Turkish bread to serve

METHOD

1. Preheat oven to 400°F/200°C. Wash beets well and pat dry. Cut top off garlic and place beets and garlic onto a baking tray and drizzle with oil. Bake for 30 minutes then remove garlic and turn beets over and cook for a further 15-20 minutes or until tender. Set aside to cool completely.
2. Once beets are cool peel off skin and cut into quarters. Squeeze garlic out of skin.
3. Place beets and garlic and remaining ingredients into blender jug. Blend on setting 2/MIX until combined, scraping sides if necessary.
4. Serve dip chilled with Turkish bread.

HUMMUS

Makes approx 2½ cups

INGREDIENTS

One 19 fl oz/540ml can chick peas, rinsed and drained

2 cloves garlic

¼ cup/60ml warm water

¼ cup/60ml tahini

¼ cup/60ml lemon juice

1 teaspoon/5ml ground cumin

Sea salt and fresh ground black pepper to taste

Extra virgin olive oil, to serve

Fresh Turkish bread or pita bread

METHOD

1. Place chick peas, garlic, water, tahini, lemon juice and cumin into the blender jug. Place lid on blender jug.
2. Select 3/BLEND speed, blend until mixture is smooth, scraping down sides of blender during processing if necessary. Season to taste.

SPINACH, PARMESAN AND CASHEW DIP

Makes approximately 1 cup/250ml

INGREDIENTS

2 ½ oz/75g baby spinach leaves

1 clove garlic

⅓ cup/80ml unsalted toasted cashews

2 ½ oz/75g parmesan, chopped into .5 inch/1cm pieces

⅓ cup/80ml olive oil

2 teaspoons/10ml lemon juice

salt and freshly ground black pepper

METHOD

1. Combine all ingredients except salt and pepper into the blender jug in the order listed. Place lid on blender jug.
2. Select 3/BLEND setting and process until all the ingredients are chopped as desired; scrape down side if necessary. Do not over process and it should be slightly chunky.
3. Season to taste with salt and pepper and serve with crackers.

TIP

Dip will keep fresh for 1 day.

MAYONNAISE

Makes approximately 1 cup/250ml

INGREDIENTS

2 egg yolks
1 teaspoon/5ml Dijon mustard
1 teaspoon/5ml salt
1 tablespoon/15ml lemon juice
¾ cup/175ml olive oil
¾ cup/175ml grape seed oil

METHOD

1. Combine yolks, mustard, salt and lemon juice into the blender jug. Place lid on blender jug. Blend on Low speed until combined.
2. With blender running on Speed 1/SNOW, slowly pour oil through the inner measuring lid until mixture thickens, this should take about 1 minute.
3. Transfer to an airtight container and refrigerate for up to 1 week..

GARLIC AIOLI

Makes approximately 1 cup/250ml

INGREDIENTS

1 whole head garlic
2 egg yolk
1 tablespoon/15ml lemon juice
1 cup/250ml vegetable or olive oil
Salt and pepper, to taste

METHOD

1. Pre-heat oven to 400°F/200°C.
2. Slice the top off the garlic bulb and wrap in foil. Place onto an oven tray and roast for 30 minutes or until garlic is softened and fragrant.
3. Remove from the oven and allow to cool slightly. Squeeze garlic from the bulb.
4. Place egg yolks and lemon juice into the blender jug. Place lid on blender jug.
5. With the motor running on Speed 1/SNOW slowly add oil through the feed chute, processing until smooth and creamy. Add roasted garlic and season to taste.
6. Transfer to an airtight container and refrigerate for up to 1 week.

CAESAR DRESSING

Makes approximately 1½ cups

INGREDIENTS

3 tablespoons/45ml Dijon mustard
2 cloves garlic, crushed
3 tablespoons/45ml lemon juice
4-6 anchovy fillets, chopped
3 tablespoons/45ml sour cream or crème fraiche
¾ cup/175ml grated parmesan cheese
¾ cup/175ml olive oil
Sea salt and freshly ground black pepper
Romaine lettuce, to serve
Shaved Parmesan cheese, to serve
Crisp fried bacon pieces, to serve
Croutons, to serve

METHOD

1. Place mustard, garlic, lemon juice, anchovies, sour cream and parmesan into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Select Speed 3/BLEND, blend 20 seconds or until ingredients are well combined.
3. With blender running on Medium speed, slowly pour oil through the inner measuring lid, this should take about 30 seconds.
4. Serve over crisp Romaine lettuce with grated parmesan cheese, crisp bacon and croutons.

PESTO SAUCE

Makes approx 1½ cups

INGREDIENTS

2 cups/500ml firmly packed basil leaves (approx 1 large bunch basil)
2 cloves garlic
2 teaspoons/10ml lemon juice
⅓ cup/80ml pine nuts, toasted
2 oz/60g grated parmesan cheese
¾ cup/175ml olive oil
Salt and freshly ground black pepper

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug in the order listed, place lid on blender jug.
2. Select Speed 2/MIX, blend until all ingredients are very finely chopped and almost smooth. Scrape down sides of blender if necessary.
3. Spoon into an airtight container and chill until ready to use.

TIP

Pesto will keep in an airtight container in the refrigerator for a few days. Pour a little extra oil over the top of the pesto and place a piece of plastic wrap on top of the pesto. This will prevent excess browning.

LEEK AND POTATO SOUP

Serves 4

INGREDIENTS

1 ½ oz butter /40g
1 ½ tablespoons/25ml olive oil
2 leeks, thinly sliced
3 lbs/750g potatoes, roughly chopped
4 cups/1 litre chicken stock
Salt and white pepper
Chopped chives, to serve

METHOD

1. Heat butter and oil in a large saucepan, add leeks and cook, stirring, for 3-4 minutes until softened. Add potatoes and stock. Bring to a boil then reduce heat and cook, covered, for about 20 minutes or until potatoes are soft. Remove from heat and allow soup to cool slightly. Place lid on blender jug.
2. Blend soup in batches on Speed 1/SNOW until just blended.
3. Return pureed soup to saucepan; season to taste and heat on low until hot.
4. Serve soup topped with fresh chopped chives.

NOTE

If soup becomes too thick when cooking or blending add a little extra stock or water.

CHICKEN, CORN AND GINGER SOUP

Serves 4

INGREDIENTS

1 ½ tablespoon/20ml peanut oil
4 green onions, thinly sliced
2 inches/5 cm piece fresh ginger, finely chopped
3 cups/750ml fresh or frozen corn kernels
4 cups/1 litre chicken stock
1 ½ tablespoon/20ml soy sauce
1 ½ tablespoon/20ml rice wine
½ teaspoon/2.5ml sesame oil
2 small chicken breast fillets, thinly sliced
¼ cup/60ml roughly chopped fresh coriander (cilantro) leaves (optional)
White pepper to taste

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan, add onions and ginger and cook, stirring, for 2 minutes. Add corn and cook, stirring occasionally, for a further 3-4 minutes.
2. Add stock and water and bring to a boil; reduce heat and simmer for 10 minutes. Remove from heat and allow to cool slightly.
3. Transfer half of the mixture to blender jug, place lid on blender jug and blend on speed 2/MIX for 30 seconds. Return pureed soup to remaining soup in saucepan with soy, wine, sesame and chicken. Cook on a medium high heat until soup starts to simmer and chicken is just cooked through.
4. Serve with fresh chopped coriander (cilantro)and white pepper to taste.

MEDITERRANEAN SOUP

Serves 4-6

INGREDIENTS

3 tablespoons/45ml olive oil
2 red onions, quartered
5 cloves garlic
1 large fennel, cut into thin wedges (white part only)
3 zucchinis, roughly chopped
2 red bell pepper, quartered and seeded
2 green bell pepper, quartered and seeded
2 - 3 tablespoons/30-45ml olive oil
Salt and freshly ground black pepper
4 cups/1 litre chicken or vegetable stock
One 19 fl oz/540ml can chopped tomatoes
⅓ cup/80ml shredded fresh basil leaves

METHOD

1. Preheat oven to 400°F/200°C. Place onions, garlic, fennel, zucchini and bell peppers into a large baking dish; drizzle with oil and season with salt and pepper. Bake in oven for about 30 minutes or until vegetables are tender.
2. Place vegetables into a saucepan with stock and chopped tomatoes. Bring mixture to a boil and cook for a 10 minutes.
3. Allow mixture to cool and transfer in batches to blender jug. Place lid on blender jug.
4. Select Speed 3/BLEND and blend until smooth.
5. Return pureed soup to saucepan with basil leaves to heat through. Season to taste.

THAI SWEET POTATO SOUP

Serves 4

INGREDIENTS

3 tablespoons/45ml oil
1 large brown onion, chopped
2 cloves garlic, chopped
2-3 tablespoons/30-45ml red curry paste
2 lbs/1 kg peeled, chopped sweet potato
4 cups/1 litre chicken stock
9 fl. Oz/270ml can light coconut cream
Salt and pepper

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan, add onion, garlic and curry paste and cook, stirring for 4 to 5 minutes or until onion has softened and curry paste is fragrant.
2. Add sweet potato and stock and bring to a boil. Lower heat and simmer covered for 25 minutes or until sweet potato is soft. Remove from heat and allow soup to cool slightly.
3. Place soup in jug, place lid on blender jug and blend soup in batches on Speed 3/BLEND until just blended.
4. Return pureed soup to saucepan with coconut milk; season to taste and heat on low until hot. Serve with fresh coriander.

RICOTTA PANCAKES

Makes 6 to 8

INGREDIENTS

3 eggs
7 oz/200g fresh ricotta
⅔ - ¾ cup/175ml milk
¾ cup/180ml self rising flour
1 ½ teaspoons/7.5ml baking powder
3 tablespoons/45ml granulated sugar
Unsalted butter for greasing frying pan
Fresh berries, to serve
Maple syrup, to serve

METHOD

1. Place eggs, ricotta cheese, milk, flour, baking powder and sugar into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Select 1/SNOW setting, blend for 10 seconds. Scrape sides down if necessary then blend for a further 5 seconds on Speed 1/SNOW. Do not over process.
3. Heat a heavy base frying pan or griddle over a low to moderate heat. Lightly grease with butter.
4. Spoon about 3 tablespoons of the mixture into pan and cook until golden brown on both sides.
5. Serve with fresh blueberries and maple syrup.

TIP

For berry pancakes pour mixture into pan; top with several fresh berries before flipping over and cooking other side.

INDIVIDUAL STICKY DATE PUDDING WITH CARAMEL SAUCE

Serves 8

INGREDIENTS

7 oz/200g dried dates, coarsely chopped
1 teaspoon/5ml baking soda
1 ¼ cups/300ml boiling water
2 oz/60g butter, softened
1 cup/250ml firmly packed brown sugar
1 cup/250ml self rising flour
2 eggs, lightly beaten

Butterscotch sauce

1 ¼ cup/250ml firmly packed brown sugar
1 cup/175ml heavy cream
4 oz/100g butter

METHOD

1. Preheat oven to 350°F/180°c. Grease 8 muffin holes with a 1/3 cup/80ml capacity.
2. Place dates, baking soda and boiling water into the blender jug. Place the lid on jug and stand for 5 minutes until cool.
3. Add butter and sugar, place lid on jug and PULSE 2-3 times. Add remaining ingredients and PULSE mixture until just combined. Do not over process. Scrape down sides of jug if necessary.
4. Divide mixture evenly between 8 holes of the muffin tray and bake for about 20 minutes or until cooked when tested with a wooden toothpick. Remove from oven and stand for 5 minutes before placing on cooling rack. Serve warm.
5. Serve puddings with caramel sauce. To make sauce, combine all ingredients in a saucepan and cook, stirring, over a low heat until combined.

QUICK COFFEECAKE WITH CINNAMON SUGAR

Serves 8

INGREDIENTS

2 eggs
⅔ cup/160ml milk
1 teaspoon/5ml vanilla extract
4.5oz /125g butter, melted
1 cup/250ml sugar sugar
2 cups/500ml self rising flour

Cinnamon topping

1 oz/20g butter, melted
1 ½ tablespoon/20ml sugar
1 ½ teaspoons/7.5ml ground cinnamon

METHOD

1. Preheat oven to 350°F/180°C. Grease and line an 8-inch/20cm cake pan with parchment paper.
2. Combine ingredients in the order listed into the blender jug. Place lid on jug.
3. Blend on Speed 1/SNOW until mixture is just combined. Scrape down any excess flour if needed.
4. Pour mixture into prepared pan and bake in oven for 50-60 minutes or until a wooden toothpick inserted comes out clean.
5. Allow to cool for 5 minutes then remove from pan and place on cooling rack. Brush with melted butter and sprinkle with cinnamon topping. Allow to cool before serving.

BAKED LEMON CHEESECAKE

Serves 8-10

INGREDIENTS

1 lb/250g graham crakers
4.5 oz/125g unsalted butter, melted
1 ⅓ cups/300ml sour cream
1 cup/250ml sugar
1 teaspoon/5ml vanilla extract
2 tablespoons/30ml lemon zest
4 eggs
Three 8oz packages/750g cream cheese, at room temperature, cut into cubes

METHOD

1. Preheat oven to 325°F/160°C. Grease and line the bottom of a 9-inch/23cm springform pan with non-stick parchment paper. Place graham crackers into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Select ICE CRUSH or PULSE setting and blend until cookies are finely crushed. Place into a bowl, add melted butter and mix well. Press cookie crumb mixture on the bottom and 2 inches/5cm up the sides of a greased and lined springform pan. Refrigerate for 10 minutes.
3. Meanwhile place sour cream, sugar, vanilla and lemon zest, eggs into the blender jug, place lid on blender jug and blend on HIGH speed until just combined. Turn blender off and add half of the cream cheese; blend on high for 30 seconds. Turn blender off and add remaining cream cheese; blend on HIGH for 30 second or until mixture is smooth. Do not over mix.
4. Pour the cream cheese mixture into the springform pan. Place the pan on a baking tray and bake for 1 ¼ -1 ½ hours or until there is a dime size circle in the middle (just set). Turn oven off. Leave the cheesecake in oven, with the door open, for 2 hours or until cooled completely (this will prevent cheesecake from cracking). Refrigerate until well chilled.

BANANA SMOOTHIE

Serves 2

INGREDIENTS

2 ripe bananas, halved
2 cups/500ml chilled milk
2 scoops frozen vanilla yogurt or
1 cup/250ml vanilla yogurt and 6 ice cubes
1 tablespoon/15ml honey
Nutmeg, to taste

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

BREAKFAST SMOOTHIE

Serves 2

INGREDIENTS

1 cup/250ml orange juice, chilled
8oz /250g fresh strawberries, hulled
½ teaspoon/2.5ml grated orange rind (optional)
2 - 3 tablespoons/30 to 40ml rolled oats
2 scoops frozen fruit based yogurt

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

FRUIT FUSION

Serves 2

INGREDIENTS

1 cup/250ml pineapple juice
1 banana, chopped
1 orange, skin and pith removed then quartered
3 tablespoons/45ml passionfruit pulp
1 cup/250ml soda water

METHOD

1. Place pineapple juice, banana and orange in blender jug. Place lid on blender jug.
2. Select the 3/BLEND speed, blend until well combined.
3. Stir in passionfruit pulp and soda water and serve immediately.

ICED MOCHA

Serves 2

INGREDIENTS

¼ cup/60ml cold espresso
2 scoops chocolate ice cream
1 ⅔ cups/375ml chilled milk
6 ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Blend on Speed 4/LIQUIFY for 20-30 seconds or until combined.

VANILLA MILKSHAKE

Serves 2

INGREDIENTS

2 cup/500ml chilled milk
3 scoops vanilla ice cream
½ teaspoon/2.5ml vanilla extract

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

STRAWBERRY MILKSHAKE

Serves 2

INGREDIENTS

2 cup/500ml chilled milk
3 scoops strawberry ice cream or
3 scoops vanilla ice cream + 10 strawberries

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

CHOCOLATE MILKSHAKE

Serves 2

INGREDIENTS

2 cup/500ml chilled milk
3 scoops chocolate ice cream
1 ½ tablespoons/20ml chocolate syrup, optional

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Blend using the SMOOTHIE setting. Serve immediately.

SUGAR SYRUP

Makes approx 1 ½ cups/375ml

INGREDIENTS

1 cup/250ml granulated sugar
1 cup/250ml water

METHOD

1. Place sugar and water into a heavy base saucepan and cook, stirring over a very low heat until sugar has dissolved.
2. Bring to a boil then reduce heat and simmer mixture for 5 minutes.
3. Remove from heat and allow to cool completely. Store in an airtight container in the refrigerator.

STRAWBERRY DAIQUIRI

Serves 2

INGREDIENTS

6-8 strawberries, hulled and quartered
⅓ cup/80ml white rum
¼ cup/60ml fresh lime juice
¼ cup/60ml simple syrup
12 ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Use ICE CRUSH function or Speed 4/LIQUIFY and blend until ice is crushed.
3. Pour into 2 cocktail glasses to serve.

MOJITO CRUSH

Serves 2

INGREDIENTS

2 limes, peeled and cut into 8 pieces
16-20 mint leaves
¼ cup/60ml simple syrup
¼ cup/60ml white rum or vodka
8 medium ice cubes
1 cup/250ml soda water

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Select ICE CRUSH function or PULSE setting and blend until all ingredients are roughly chopped.
3. Pour into a glass, serve immediately.

MARGARITA

Serves 2

INGREDIENTS

¼ cup/60ml tequila
¼ cup/60ml cointreau
⅓ cup/80ml lime juice
⅛ cup /30ml fresh orange juice
¼ cup/60ml simple syrup
12 ice cubes

METHOD

1. Place tequila, cointreau, lime juice, orange juice, simple syrup and ice cubes into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Use ICE CRUSH function or Speed 4/LIQUIFY and blend until well combined and ice is crushed.
3. Serve in salt rimmed glasses.

PINA COLADA

Serves 2

INGREDIENTS

⅓ cup/80ml white rum
¼ cup/60ml coconut cream
¾ cup/180ml pineapple juice
1 ½ tablespoons/30ml simple syrup
10 ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Use ICE CRUSH function or Speed 4/LIQUIFY and blend until well combined and ice is crushed. Serve immediately.

CRUSHED CUBA LIBRE

Serves 2

INGREDIENTS

⅓ cup/80ml white rum
¼ cup/60ml coconut cream
¾ cup/180ml pineapple juice
2 tablespoons/30ml simple syrup
10 ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug. Place lid on blender jug.
2. Use ICE CRUSH function or Speed 4/ LIQUIFY and blend until well combined and ice is crushed. Serve immediately.

SEA BREEZE

Serves 2

INGREDIENTS

12-14 ice cubes
⅓ cup/80ml vodka
½ cup/125ml orange juice
½ cup/125ml cranberry juice
½ cup/125ml ruby red grapefruit juice

METHOD

1. Place ice cubes in blender jug. Place lid on blender jug. Using ICE CRUSH function blend until finely crushed.
2. Spoon crushed ice into 2 large chilled glasses. Layer remaining ingredients in order listed over ice. Serve immediately.

MANGO TANGO

Serves 2

INGREDIENTS

¾ cup/180ml mango nectar
½ cup/125ml orange juice
2 tablespoons/30ml white rum
2 tablespoons/30ml mango liqueur
¼ cup/60ml fresh lime juice
12 ice cubes
Mineral water to serve

METHOD

1. Place nectar, juices, ice cubes into blender jug. Place lid on blender jug. Use ICE CRUSH function or Speed 4/ LIQUIFY and blend until well combined.
2. Pour into large chilled glasses and top with mineral water.

NOTES

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau mélangeur
Hemisphere[MC] Control de Breville

TABLE DES MATIÈRES

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES GRAVES, RESPECTEZ LES IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ CI-APRÈS.

- Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le mélangeur HemisphereMC Control de Breville pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le mélangeur HemisphereMC Control de Breville sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant le fonctionnement. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine ou toutes autres substances. La vibration de l'appareil qui fonctionne peut le déplacer.
- Ne placez pas le mélangeur HemisphereMC Control de Breville sur ou près d'un élément chauffant électrique ou au gaz, ou là où il pourrait toucher à un four chaud.
- Assurez-vous de toujours assembler correctement votre mélangeur HemisphereMC Control de Breville avant l'utilisation. Consultez les consignes d'assemblage et de fonctionnement contenues dans ce livret.
- Utilisez uniquement le récipient et le couvercle du mélangeur founis par Breville.
- Assurez-vous toujours que le couvercle du mélangeur est fermement positionné sur le récipient avant l'utilisation.
- Assurez-vous toujours que le mélangeur HemisphereMC Control de Breville est éteint en pressant le bouton ON | OFF du panneau de commande, puis débranchez l'appareil. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisés avant de tenter de déplacer le HemisphereMC Control de Breville, ou lorsqu'il n'est pas en opération et avant de le démonter, le nettoyer et le ranger.
- Aucune des recettes contenues dans ce livret n'est considérée comme 'lourde charge'.
- Ne laissez pas le mélangeur HemisphereMC Control de Breville sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Si la nourriture se loge autour des lames, éteignez le mélangeur HemisphereMC Control de Breville en pressant le bouton ON | OFF du panneau de commande, puis débranchez l'appareil. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisés avant de

retirer le récipient de la base motorisée. Utilisez une spatule pour déloger ou remuer les aliments avant de poursuivre l'opération. N'y mettez pas les doigts, car les lames sont tranchantes.

- Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements et les spatules ou autres ustensiles hors du récipient lorsque le mélangeur fonctionne.
- Ne mettez jamais les doigts, les mains ou les ustensiles à l'intérieur du récipient sans avoir au préalable débranché l'appareil.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez le système de lames, car celles-ci sont très coupantes. Faites preuve de précaution lorsque vous videz le récipient et le nettoyez. Une mauvaise manipulation des lames peut causer des blessures.
- Ne retirez pas le récipient du socle motorisé pendant le fonctionnent de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires, incluant les pots en conserve, n'est pas recommandée par le fabricant et peut causer des blessures ou endommager le mélangeur.
- N'utilisez pas le mélangeur HemisphereMC Control de Breville à d'autres fins que pour préparer de la nourriture ou des breuvages.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur HemisphereMC Control de Breville sans aliments ou liquides dans le récipient.
- ATTENTION: Ne traitez pas de liquides chauds ou bouillants. Laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- Ne soumettez pas le récipient à des variations de température extrêmes, comme placer un récipient froid dans l'eau chaude, et vice versa.
- Gardez l'appareil propre. Consultez les consignes d'entretien et de nettoyage contenues dans ce livret.





ATTENTION

Veuillez ne pas utiliser le mélangeur lorsque le message 'OVERLOAD PROTECTION' clignote.

- Une fois que l'icône aura cessé de clignoter, le mélangeur aura assez refroidi et vous pourrez l'utiliser en suivant les instructions. À ce stade, le mélangeur sera en mode veille et il vous suffira d'appuyer sur la touche de fonction pour recommencer à mélanger. Cependant, si vous avez éteint le mélangeur, vous devrez le remettre en marche et attendre que l'icône ne clignote plus pour commencer à mélanger normalement.
- Le voyant clignotant indique 'prêt à fonctionner'. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces en mouvement.



ATTENTION

Ne faites pas fonctionner le mélangeur de façon continue avec de lourdes charges pour plus de 10 secondes.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez entièrement le cordon avant l'utilisation.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le bon état de l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil à un Centre de service autorisé de Breville pour réparatin ou remplacement.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à 3 ouvertures reliée à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est standard à deux ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise murale à 3 ouvertures reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance couper ou enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.

FICHE ASSIST^MC DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC conçue de façon à laisser passer un doigt pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des cordes de rallonge ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge, (1) la capacité électrique indiquée sur cette corde doit être au moins équivalente à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement.

FAIT DE COPOLYESTER EASTMAN TRITANᴹᶜ

Principaux avantages du copolyester Eastman Tritanᴹᶜ

Votre mélangeur Hemisphereᴹᶜ Control de Breville est fait de copolyester Eastman Tritanᴹᶜ, un polymère robuste et sans BPA utilisé dans la fabrication d'articles de maison résistant à un usage extrême et à un nettoyage répété au lave-vaisselle. Les produits fabriqués à partir de copolyester Eastman Tritanᴹᶜ résistent aux chocs et à l'égrenage et restent clairs et durables, même après des centaines de cycles de nettoyage utilisant des détergents usuels.

Principaux attributs

- Résiste au lave-vaisselle
- Robuste
- Sans BPA
- Résistance thermique
- Résistance aux odeurs, goûts et taches
- Clarté étincelante et brillance

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre mélangeur
Hemisphere[MC] Control de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE^MC CONTROL DE BREVILLE



A. **Couvercle avec bouchon-mesure** pour ajouter les ingrédients durant le mélange.

B. **Large récipient de 1,5L (48oz) en copolyester Eastman Tritan^MC** les deux nervures uniques acheminent continuellement les ingrédients sur les lames pour de meilleurs résultats.

C. **Socle en métal moulé** pour un rendement professionnel de longue durée

D. **Boutons illuminés** pour une lecture facile et rapide

E. **5 contrôles électroniques plus impulsions (PULSE)** pour maintenir la vitesse RPM et obtenir de bons résultats à tout coup.

F. **Couvercle Assist^MC de Breville** avec anneau unique pour retirer facilement le couvercle et le garder scellé durant le fonctionnement.

G. **Lames de concassage en acier inoxydable** très larges qui contournent la base du récipient et éliminent les trappes d'aliments.

H. **Système Bol & lames Hemisphere^MC** technologie de lames révolutionnaire pour assurer un traitement des aliments parfait à 100%.

I. **Résiste au lave-vaisselle** le récipient ergonomique facilite le nettoyage et va au lave-vaisselle.

J. **Réglages préprogrammés 'Ice Crush' et 'Smoothie'** modifient automatiquement la vitesse pour des résultats optimaux, puis s'éteignent automatiquement.

K. **Écran ACL** compte progressif pour réglages de vitesse et compte à rebours pour réglages préprogrammés, pour un parfait contrôle de mélange.

L. **Lames en acier inoxydable de calibre chirurgical** pour assurer que les lames restent acérées plus longtemps. Les lames centrales dentelées maximisent la performance de coupe.

FONCTIONNEMENT

de votre mélangeur
Hemisphere[MC] Control de Breville

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE^MC CONTROL DE BREVILLE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre mélangeur Hemisphere^MC Control de Breville pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Lavez le couvercle, le bouchon-mesure et le récipient (consultez la section Démonter votre mélangeur, page 54) à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon humide. Rincez et séchez correctement. Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle (sauf le récipient).

Le récipient peut être lavé dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le couvercle a été retiré du récipient avant de le mettre dans le lave-vaisselle. Essuyez le socle motorisé avec un chiffon humide. Asséchez correctement.

NOTE

Les lames sont extrêmement coupantes. Évitez d'y toucher avec les doigts ou les mains.

ASSEMBLER ET FIXER LE RÉCIPIENT

Étape 1

Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur est éteint en pressant le bouton ON | OFF et que l'appareil est débranché de la prise murale.

Étape 2

Placez le récipient en position verticale sur le socle motorisé. La poignée du récipient peut être placée à droite ou à gauche du socle.



Étape 3

Ajoutez les aliments ou les liquides au récipient, en évitant de dépasser la marque 'MAX'. Fixez le couvercle sur le dessus du récipient, insérez-y le bouchon-mesure en le tournant en sens horaire pour le verrouiller bien en place.



NOTE

Le mélangeur Hemisphere^MC Control de Breville est muni d'un couvercle Assist^MC de Breville qui permet de bien le sceller sur le récipient et ainsi éviter qu'il ne se déplace durant l'opération. L'anneau a été conçu pour faciliter le retrait du couvercle en un seul mouvement de levage.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR HEMISPHERE^MC CONTROL DE BREVILLE

Étape 4

Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.

Étape 5

Pressez le bouton ON | OFF sur la gauche du panneau de commande pour mettre le mélangeur en marche. Le bouton ON | OFF s'illuminera et clignotera. L'écran ACL s'illuminera et affichera le temps '00'.

NOTE

Le voyant clignotant indique 'prêt à fonctionner'. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement durant l'opération.

NOTE

Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque 'MAX'. Lorsque le récipient sera plein ou près de la marque 'MAX, mettez une main sur le couvercle pour éviter qu'il ne se déplace durant l'opération.

Étape 6

Sélectionnez la vitesse requise (1 à 5) en pressant le bouton correspondant. Le mélangeur commencera à fonctionner et le bouton de vitesse sélectionnée s'illuminera. Le bouton ON | OFF s'illuminera et cessera de clignoter.

Le bouton 'Stop' s'illuminera et clignotera. Le temps progressif s'affichera sur l'écran ACL, par tranches d'une seconde jusqu'à 60 secondes.

NOTE

Faites fonctionner le mélangeur le temps approprié requis - évitez de trop mélanger.

Étape 7

Après 60 secondes, le mélangeur cessera automatiquement de fonctionner, le bouton de la vitesse sélectionnée et le bouton 'Stop' cesseront d'être illuminés. Le bouton ON | OFF s'illuminera et clignotera. Après quelques secondes, l'écran ACL retournera à '00'.

NOTE

- **Le mélangeur s'arrêtera automatiquement après 60 secondes (1 min). Cela est une mesure de sécurité et prévient l'usure du moteur.**
- **Pour arrêter de mélanger en tout temps, pressez le bouton 'Stop' ou le bouton de la vitesse sélectionnée. Vous pouvez aussi presser le bouton ON | OFF, mais cela éteindra l'appareil ainsi que tous les voyants lumineux.**
- **La vitesse peut être modifiée en tout temps durant le processus de mélange. Chaque fois qu'une nouvelle vitesse sera sélectionnée, son bouton s'illuminera et le bouton de la vitesse précédente s'éteindra. Le compte progressif se poursuivra sur l'écran ACL jusqu'à 60 secondes, à moins d'être interrompu.**

Étape 8

Le mélangeur Hemisphere^MC Control de Breville a deux fonctions: 'ICE CRUSH' (glace concassée) et 'SMOOTHIE' (boisson fouettée). Ces deux cycles préprogrammés ajustent automatiquement le temps et la vitesse pour optimiser les résultats. Sélectionnez la fonction requise en pressant le bouton de fonction correspondant. Le mélangeur se mettra en marche et le bouton de la fonction sélectionnée s'illuminera. Le bouton ON | OFF s'illuminera et cessera de clignoter. Le bouton 'Stop' s'illuminera et clignotera. L'écran ACL amorcera le compte à rebours par tranches d'une seconde jusqu'à ce que '00' soit affiché.

DURÉE PROGRAMMÉE PAR FONCTION

Mélanger - 60 secondes (1 minute)
Smoothie - 60 secondes (1 minute)
Ice/Auto Pulse - 60 secondes (1 minute)

Lorsque '00' seconde sera atteint, le mélangeur cessera automatiquement de fonctionner et les boutons de fonction et 'Stop' cesseront d'être illuminés. Le bouton ON | OFF s'illuminera et clignotera.

NOTE

La fonction 'Smoothie' utilise une technique unique qui mélange à basse vitesse les ingrédients plus denses , puis augmente la vitesse à mesure que le mélange épaissit. Cela peut se produire à plusieurs reprises durant le processus.

Pour interrompre le cycle de mélange en tout temps, pressez le bouton 'Stop' ou le bouton de la vitesse sélectionnée. Vous pouvez aussi presser le bouton ON | OFF, mais cela éteindra l'appareil ainsi que tous les voyants lumineux.

La quantité maximale de cubes de glace à être mélangés à la fois est 1 bac à glaçons standard ou 250g.



ATTENTION

Ne mettez rien d'autre que des aliments ou du liquide dans le mélangeur pendant que le moteur tourne.

Étape 9

Pour des ingrédients qui exigent de brefs jets de puissance, sélectionnez la fonction 'PULSE' (impulsions). Le bouton 'PULSE' s'illuminera et restera illuminé tant qu'il sera enfoncé. Lorsque vous sélectionnerez cette fonction, l'écran ACL s'illuminera et affichera le compte progressif par tranches d'une seconde. Pressez le bouton 'PULSE' à répétition jusqu'à ce que le mélange soit terminé.

NOTE

Utilisez le bouton 'PULSE' lorsque les aliments traités sont trop épais ou trop grossiers pour circuler dans le récipient du mélangeur.

Étape 10

Lorsque vous aurez fini d'utiliser l'appareil, assurez-vous toujours qu'il est éteint en pressant le bouton ON | OFF du tableau de commande, puis en le débranchant. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement immobilisés avant de tenter de déplacer le mélangeur Hemisphere^MC Control de Breville, ou lorsqu'il n'est pas en opération ou avant de le démonter, le nettoyer ou le ranger.

NOTE

- **Durant le mélange, des ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour pouvoir acheminer ces ingrédients vers les lames, éteignez d'abord l'appareil en pressant le bouton ON | OFF du panneau de commande, puis débranchez l'appareil. Retirez le couvercle et, à l'aide d'une spatule de plastique, raclez les parois du récipient. Replacez le couvercle avant de reprendre l'opération.**
- **Si de l'humidité ou du liquide apparaît sur le dessus du socle motorisé durant le mélange, pressez le bouton ON | OFF du panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez le récipient. Essuyez immédiatement le socle motorisé avec un chiffon sec ou du papier essuie-tout pour absorber le liquide. Vérifiez si le récipient est correctement assemblé.**
- **Ne mettez rien d'autre que des aliments ou du liquide dans le récipient lorsque le moteur tourne.**

TRUCS & ASTUCES

pour votre mélangeur
Hemisphere[MC] Control de Breville

TABLEAU DE MÉLANGE

ALIMENTS	PRÉPARATION & USAGE	QUANTITÉ	FONCTIONS	TEMPS
Légumes crus	Parer, couper en cubes de 2cm/1po Usage: farce, garniture, purée, soupe	2 tasses/ 200g	MIX/vitesse 2	10 - 30 sec
Noix	Retirer l'écale. Usage: gâteaux , garnitures, pâtes	1½ tasse/ 200g	MIX/vitesse 2	10 - 30 sec
Chapelure de pain ou de biscuit	Couper en cubes de 2cm/1po, briser les biscuits/craquelins. Usage: croûte de fromage à la crème	1 tasse/ 100g	MIX/vitesse 2	10 - 30 sec
Mayonnaise	Mélanger les jaunes d'oeufs et le vinaigre. Ajouter l'huile Usage: vinaigrette	½ tasse/ 125g	SNOW/vitesse 1 BLEND/vitesse 3	10 - 15 sec 60 sec
Crème fouettée	Ajouter le sucre et la vanille, si désiré. Usage: garniture	1¼ tasse/ 300ml	SNOW/vitesse 1 PULSE	10 - 20 secs 1 - 2 fois
Herbes/épices	Hachées ou coupées en deux. Usage: pâte	1¼ tasse/ 1 tasse	MIX/vitesse 2	20 - 30 sec
Smoothie	Lait, fruits frais entiers, yogourt, crème glacée Usage: lait fappé	Max 3½ tasses/ 800ml	SMOOTHIE	60 secs
Fruits frais	Hachés ou entiers Usage: sauce à dessert	2 tasses/ 250g	BLEND/vitesse 3	20 - 30 sec
Fruits séchés	Fruits séchés Usage: fruits hachés	2 tasses/ 300g	MIX/vitesse 2	20 - 30 sec
Glace	Concasser. Usage: breuvages, cocktails, slush	Max 1 plateau/ 250g	ICE CRUSH	60 sec

NOTE

Ce tableau de mélange doit être utilisé à titre indicatif seulement.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas	Vérifiez si le récipient et le couvercle sont bien en place. Vérifiez si le bouton ON | OFF et de la fonction ou vitesse sélectionnée est illuminé. Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise murale.
Les aliments ne sont pas hachés uniformément	Il y a peut-être trop d'aliments traités en même temps ou les morceaux sont trop gros. Coupez les aliments en plus petits morceaux de même grosseur et mélangez par plus petites portions. Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être hachés en morceaux n'excédant pas 2 cm/1 po.
Les aliments sont hachés trop fin ou ont une consistance aqueuse	Mélanger pour une période plus courte. Utilisez la fonction 'PULSE' pour plus de contrôle.
Les aliments collent aux lames et au récipient	Le mélange est peut-être trop épais. Ajouter un peu de liquide et/ou utiliser une vitesse plus basse.
Le mélangeur est surchargé	Le mélangeur Hemisphere^MC Control de Breville est muni d'une protection du moteur. Si le moteur est surchargé, il s'arrêtera et l'icône pour message de surcharge clignotera sur l'écran ACL. Une fois que l'icône aura cessé de clignoter, le mélangeur aura refroidi et vous pourrez l'utiliser à nouveau, selon les instructions. À ce moment, le mélanger sera en mode de veille et vous n'aurez qu'à presser le bouton de fonction désiré pour reprendre le mélange. Cependant, si vous avez éteint l'appareil, vous devrez le faire redémarrer et reprendre le mélange. Le mélangeur recommencera à fonctionner que lorsque l'icône aura cessé de clignoter. Nous recommandons de retirer une portion du mélange, de couper les aliments en plus petits morceaux ou de procéder par plus petites portions.

À FAIRE ET NE PAS FAIRE

À faire

- Utilisez la fonction BLEND pour préparer les boissons ou cocktails, émulsionner les mayonnaises, vinaigrettes, marinades ou aliments qui requièrent peu de mélange comme la pâte à frire, ou pour préparer des potages ou aérer des liquides.
- Utilisez une combinaison des deux fonctions BLEND et ICE CRUSH/PULSE pour traiter les aliments à mélanger.
- Utilisez la fonction SMOOTHIE pour transformer les fruits, la crème glacée et le yogourt en d'onctueuses boissons ou laits frappés.
- Utilisez la fonction ICE CRUSH/AUTO PULSE pour des aliments qui requièrent de brefs jets de puissance.
- Utilisez la fonction ICE CRUSH/AUTO PULSE avec de brefs jets de puissance lorsque vous mélangez des boissons contenant des cubes de glace ou des fruits congelés.
- Assurez-vous que tous les aliments sont coupés en cubes (d'environ 2cm/1 po), si besoin est, afin d'obtenir des résultats homogènes.
- Ne mettez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds dans le récipient du mélangeur avant de commencer à mélanger. Après que le processus sera amorcé et que les lames tourneront, vous pourrez délicatement ajouter une autre tasse et demie d'ingrédients par l'ouverture du couvercle, si désiré.
- Les mélanges épais se transforment mieux en purée si le récipient du mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville est au quart ou à la moitié plein.
- Lorsque vous traitez plusieurs ingrédients, mettez les liquides dans le récipient avant les ingrédients solides, sauf si autrement stipulé dans la recette. Si le mélange est épais ou sec, il peut s'avérer utile d'arrêter le mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville et de racler les parois du récipient avec une spatule en plastique ou en caoutchouc, une à deux fois durant l'opération.

À ne pas faire

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques qui pourraient endommager les lames ou le récipient du mélangeur.
- Ne traitez pas de mélange épais plus de 10 secondes à la fois. Pour des mélanges normaux comme la mayonnaise, les vinaigrettes, etc., ne faites pas fonctionner le mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville plus de 1 minute à la fois, éteignez-le, remuez les ingrédients et reprenez l'opération.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville sans le couvercle en place. Pour ajouter des ingrédients pendant le mélange, retirez le bouchon-mesure et ajoutez les ingrédients par l'ouverture du couvercle.
- Ne mettez rien d'autre que des aliments ou des liquides dans le mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville pendant que le moteur tourne.
- N'utilisez pas le récipient du mélangeur pour ranger de la nourriture.
- Le mélangeur n'est pas fait pour pétrir la pâte ou préparer la purée de pommes de terre.
- Ne retirez pas le récipient lorsque le mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville est en opération. Assurez-vous toujours que l'appareil est éteint en pressant le bouton ON | OFF puis en le débranchant de la prise murale.

TRUCS & ASTUCES

- Ne remplissez pas le mélangeur Hemisphere^{MC} Control de Breville au-delà de la quantité d'ingrédients requise, car le moteur pourrait caler. Éteignez le mélangeur en pressant le bouton ON | OFF du panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez une portion du mélange et poursuivez l'opération.
- Ne mettez pas d'ingrédients très chauds ou bouillants dans le mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville. Laissez-les refroidir avant de la mettre dans le récipient.
- Ne placez pas le mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sans vibration causée par le fonctionnement de l'appareil peut le faire bouger.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre mélangeur
Hemisphere MC Control de Breville

DÉMONTER VOTRE MÉLANGEUR POUR LE NETTOYAGE

Étape 1.

Assurez-vous toujours que le mélangeur Hemisphere[MC] Control de Breville est éteint en pressant le bouton ON | OFF et en le débranchant de la prise murale.

Étape 2.

Retirez le récipient du socle motorisé en agrippant la poignée et en le soulevant vers le haut.

Étape 3.

Retirez le couvercle et lavez-le en suivant les consignes de nettoyage.

RÉASSEMBLER VOTRE MÉLANGEUR APRÈS LE NETTOYAGE

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et complètement sèches avant de placer le récipient du mélangeur sur le socle motorisé.

NETTOYER LE SOCLE MOTORISÉ

Essuyez le socle motorisé à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis asséchez à fond.

NOTE

N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs lorsque vous nettoyez le socle motorisé, car ils pourraient en égratigner la surface.

NETTOYER LE RÉCIPIENT, LE COUVERCLE ET LE BOUCHON-MESURE

Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Utilisez une brosse pour déloger les aliments tenaces. Rincez et séchez soigneusement.

NOTE

Périodiquement, faites un cycle de nettoyage en remplissant le tiers du récipient d'eau chaude savonneuse afin de nettoyer les joints/rondelles du système de lames qui peuvent être obstrués par des jus de fruits collants qui empêcheraient les lames de tourner normalement et, de ce fait, mettre une pression supplémentaire et une résistance sur le moteur.

NOTE

Les lames sont très coupantes. Soyez très prudents lors du nettoyage autour des lames.

Il est conseillé de nettoyer le récipient immédiatement après usage, afin d'empêcher les aliments d'adhérer aux lames et au récipient. Versez 1 à 2 tasses d'eau chaude savonneuse dans le récipient, replacez le couvercle et le bouchon-mesure et mélangez de 5 à 10 secondes à basse vitesse. Cela permettra de nettoyer les lames et le récipient. Rincez ensuite à l'eau froide et séchez correctement.

Le couvercle du mélangeur peut être lavé dans le lave-vaisselle, sur le plateau supérieur et au cycle normal. Le récipient peut être placé sur le plateau inférieur du lave-vaisselle et lavé au cycle normal.

SUPPRIMER LES TACHES D'ALIMENTS ET LES ODEURS TENACES

Les aliments à forte odeur comme l'ail, le poisson ou quelques légumes comme les carottes peuvent laisser une forte odeur ou des taches dans le récipient ou le couvercle. Pour les supprimer, faites tremper le récipient et le couvercle pendant 5 minutes dans de l'eau chaude savonneuse. Puis lavez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude, rincez bien et séchez soigneusement.

RANGEMENT

Rangez votre mélangeur Hemisphere[MC] Control de Brevilleen position verticale avec le récipient, le couvercle et le bouchon-mesure, et placez-le sur le socle motorisé ou à côté. Ne mettez rien sur le dessus.



ATTENTION

Les lames sont extrêmement coupantes. Évitez tout contact avec les doigts ou les mains. Soyez très prudent lorsque vous les manipulez ou les rangez.

RECETTES

TREMPETTE À L'AUBERGINE

Environ 2 tasses /500ml

INGRÉDIENTS

2 grosses aubergines
2 gousses d'ail
1½ c. à soupe/20 ml de jus de citron
3 c. à soupe/45 ml d'huile d'olive
1 c. à thé/5 ml de sel de mer
½ c. à thé/2½ ml de poudre de cumin
3 c. à soupe/45 ml de persil frais haché
Poivre noir fraîchement moulu
Pain libanais frais ou grillé

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 400°F/200°C. Badigeonner les aubergines d'un peu d'huile sur tous les côtés. Mettre sur une plaque à cuisson chemisée de papier parchemin et cuire environ 40 min ou jusqu'à ce que la peau commence à noircir.
2. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'ail ramollisse et que les aubergines soient noircies et cloquées. Retirer du four.
3. Mettre les aubergines dans un sac de plastique, réserver et laisser tiédir avant de les manipuler.
4. Retirer la peau des aubergines et la jeter. Hacher grossièrement la pulpe et mettre dans le mélangeur avec l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le cumin. Mettre le couvercle.
5. Sélectionner la vitesse 3/BLEND; mélanger jusqu'à consistance onctueuse et racler les parois du récipient, si nécessaire.
6. Verser dans un bol, ajouter le persil et poivrer.
7. Servir la trempette avec du pain libanais frais ou grillé.

TREMPETTE À LA BETTERAVE RÔTIE

Environ 2 tasses/500ml

INGRÉDIENTS

4 betteraves moyennes
1 tête d'ail
2 c. à thé/10 ml de jus de citron
1 c. à soupe/15 ml de raifort
¼ tasse/60 ml d'huile d'olive légère
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Pain turc pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 200°C/400°F. Laver les betteraves et bien assécher. Couper le dessus de la tête d'ail, déposer les betteraves et l'ail sur une plaque e cuisson et asperger d'huile. Cuire 30 minutes, retirer l'ail, tourner les betteraves et cuire 15-20 min additionnelles ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver et laisser refroidir complètement.
2. Une fois refroidies, peler les betteraves et les couper en quartiers. Dégager l'ail de chaque gousse en pressant entre les doigts.
3. Mettre les betteraves, l'ail et les autres ingrédients dans le mélangeur. Sélectionner la vitesse 2/MIX et mélanger jusqu'à consistance onctueuse, en raclant les parois du récipient, si nécessaire.
4. Servir froid avec du pain turc.

HOUMOUS

Environ 2½ tasses

INGRÉDIENTS

1 boîte de 19oz/540 ml de pois chiches, rincés et égouttés
2 gousses d'ail
¼ tasse/60 ml d'eau chaude
¼ tasse/60 ml de tahini
¼ tasse/60 ml de jus de citron
1 c. à thé/5 ml de poudre de cumin
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au goût
Huile d'olive extra vierge, pour servir
Pain turc ou pita, frais

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les pois chiches, l'ail, le tahini, l'eau, le jus de citron et le cumin dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Sélectionner la vitesse 3/BLEND et mélanger jusqu'à consistance onctueuse, en raclant les parois du récipient, si nécessaire. Assaisonner au goût.

TREMPETTE AUX ÉPINARDS, PARMESAN ET NOIX DE CAJOU

Environ 1 tasse/250ml

INGRÉDIENTS

2½ oz/75 g de feuilles de jeunes pousses d'épinards
1 gousse d'ail
⅓ tasse de noix de cajou non salées, grillées
2½ oz/75 g de parmesan, haché en cubes de 1cm/½ po
⅓ tasse/80 ml d'huile d'olive
2 c. à thé/10 ml de jus de citron
Sel et poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients, sauf le sel et le poivre, dans le mélangeur et dans l'ordre de la recette. Mettre le couvercle.
2. Sélectionner la vitesse 3/BLEND et mélanger jusqu'à consistance désirée. Racler les parois du récipient, si nécessaire. Ne pas trop mélanger; le mélange devrait être légèrement granuleux.
3. Saler et poivrer au goût, et servir avec des craquelins.

TRUC

La trempette se garde fraîche une journée.

MAYONNAISE

Environ 1 tasse/250ml

INGRÉDIENTS

2 jaunes d'œufs
1 c. à thé/5 ml de moutarde de Dijon
1 c. à thé/5 ml de sel
1 c. à soupe/15 ml de jus de citron
¾ tasse/175 ml d'huile d'olive
¾ tasse/175 ml d'huile de pépins de raisins

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le jus de citron dans le mélangeur. Mettre le couvercle. Mélanger à basse vitesse jusqu'à homogénéité.
2. Pendant que le moteur tourne à la vitesse 1/SNOW, verser l'huile en filet par l'ouverture du bouchon-mesure jusqu'à épaississement, environ 1 min.
3. Transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'à 1 semaine.

AÏOLI

Environ 1 tasse/250ml

INGRÉDIENTS

1 tête d'ail
2 jaunes d'œufs
1 c. à soupe/15 ml de jus de citron
1 tasse/250 ml d'huile végétale ou d'olive
Set et poivre, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 400°F/200°C.
2. Couper le dessus de la tête d'ail et envelopper dans du papier aluminium. Mettre sur une plaque à cuisson et rôtir 30 min ou jusqu'à ce que l'ail soit ramolli et odorant.
3. Retirer l'ail du four et laisser refroidir légèrement. Dégager l'ail de chaque gousse en pressant entre les doigts.
4. Mettre les jaunes d'œufs et le jus de citron dans le mélangeur et mettre le couvercle.
5. Pendant que le moteur tourne à la vitesse 1/SNOW, verser l'huile en filet par l'ouverture du bouchon-mesure, jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter l'ail rôti et assaisonner au goût.
6. Transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer jusqu'à 1 semaine.

VINAIGRETTE CÉSAR

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe/45ml de moutarde de Dijon
2 gousses d'ail, écrasées
3 c. à soupe/45 ml de jus de citron
4-6 filets d'anchois, hachés
3 c. à soupe/45 ml de crème sure ou crème fraîche
¾ tasse/175 ml de fromage parmesan râpé
¾ tasse/175 ml d'huile d'olive
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
Laitue romaine, pour servir
Copeaux de parmesan, pour servir
Bacon émietté, pour servir
Croûtons, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la moutarde, l'ail, le jus de citron, les anchois, la crème et le parmesan dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Sélectionner la vitesse 3/BLEND, mélanger 20 sec ou jusqu'à consistance homogène.
3. Pendant que le moteur tourne à la vitesse moyenne, verser l'huile en filet par l'ouverture du bouchon-mesure, environ 30 sec.
4. Servir sur de la laitue romaine croustillante, accompagnée de copeaux de parmesan, de bacon émietté et de croûtons.

PESTO

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

2 tasses/500 ml de feuilles de basilic bien tassées (environ 1 gros bouquet)
2 gousses d'ail
2 c. à thé/10ml de jus de citron
⅓ tasse/80ml de noix de pin, grillées
60 g/2 oz de fromage parmesan râpé
¾ tasse/175 ml d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur, dans l'ordre de la recette. Mettre le couvercle.
2. Sélectionner la vitesse 2/MIX, mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés et presque onctueux. Racler les parois du récipient, si nécessaire
3. Transférer à la cuiller dans un contenant hermétique et laisser refroidir jusqu'au moment de servir.

TRUC

Le pesto se gardera au réfrigérateur quelques jours, dans un contenant hermétique. Verser un peu d'huile d'olive sur le dessus du pesto et recouvrir d'une pellicule de plastique. Cela préviendra la décoloration.

CRÈME DE PATATES & POIREAUX

4 portions

INGRÉDIENTS

1½ oz/40 g de beurre
1½ c. à soupe/25ml d'huile d'olive
2 poireaux, finement tranchés
3 lb/750 g de pommes de terre, grossièrement hachées
4 tasses/1 L de bouillon de poulet
Sel et poivre blanc
Ciboulette hachée, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, chauffer le beurre et l'huile, ajouter les poireaux et cuire en remuant 3-4 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter les pommes de terre et le bouillon. Porter à ébullition. Réduire le feu et cuire à couvert environ 20 min ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer du feu et laisser le mélange refroidir légèrement. Transférer par portions dans le mélangeur et mettre le couvercle.
2. Mélanger légèrement le potage à la vitesse1/SNOW.
3. Remettre dans la casserole; assaisonner au goût et réchauffer à feu doux jusqu'à ce que le potage soit très chaud.
4. Servir le potage recouvert de ciboulette fraîche hachée.

NOTE

Si le potage est trop épais durant le mélange ou la cuisson, ajouter un peu de bouillon ou d'eau.

SOUPE AU POULET, MAÏS ET GINGEMBRE

4 portions

INGRÉDIENTS

1½ c. à soupe/20 ml d'huile d'arachides
4 oignons verts, émincés
1 morceau de gingembre de 2 po/5 cm, finement haché
3 tasses/750 ml de maïs frais ou congelé
4 tasses/1 L de bouillon de poulet
1½ c. à soupe/20 ml de sauce soya
1½ c. à soupe/20 ml de saké
½ c. à thé/2½ ml d'huile de sésame
2 petits filets de poulet, finement tranchés
¼ tasse/60 ml de feuilles de coriandre, grossièrement hachées (optionnel)
Poivre blanc, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile, ajouter les oignons et le gingembre et cuire en remuant 2 min. Ajouter le maïs et cuire encore 3-4 min, en remuant à l'occasion.
2. Ajouter le bouillon et l'eau (?) et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 10 min. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.
3. Transférer la moitié du mélange dans le mélangeur, mettre le couvercle et mélanger à la vitesse 2/MIX durant 30 sec. Verser la purée dans la casserole avec le reste de la soupe et ajouter la sauce soja, le vin, l'huile de sésame et le poulet. Cuire à feu moyen fort jusqu'à ce que la soupe commence à mijoter et que le poulet soit bien cuit.
4. Servir avec de la coriandre fraîche hachée et du poivre blanc, au goût.

SOUPE MÉDITERRANÉENNE

4-6 portions

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe/45 ml d'huile d'olive
2 oignons rouges, coupés en quartiers
5 gousses d'ail
1 gros bulbe de fenouil, (partie blanche) coupé en fins quartiers
3 zucchinis, hachés grossièrement
2 poivrons rouges, coupés en quartiers et égrenés
2 poivrons verts, coupés en quartiers et égrenés
2-3 c. à soupe /30-45 ml d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu
4 tasses/1 L de bouillon de poulet ou de légumes
1 boîte de 19 oz/540 ml de tomates hachées
⅓ tasse/80 ml de feuilles de basilic frais, déchiquetées

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 400°F/200°C. Déposer les oignons, l'ail, le fenouil, les zucchinis et les poivrons sur une grande plaque de cuisson. Asperger d'huile, saler et poivrer. Cuire au four environ 30 min ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Mettre les légumes dans la casserole, ajouter le bouillon et les tomates hachées. Porter à ébullition et cuire 10 min.
3. Laisser le mélange refroidir et transférer par portions dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
4. Sélectionner la vitesse 3/BLEND et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
5. Transférer le potage dans la casserole et ajouter les feuilles de basilic. Chauffer le tout et assaisonner au goût.

POTAGE THAÏLANDAIS À LA PATATE DOUCE

4 portions

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe/45 ml d'huile
1 gros oignon brun, haché
2 gousses d'ail, hachées
2-3 c. à soupe/30-45 ml de pâte de cari
2 lb/1 kg de patates douces, pelées et hachées
4 tasses/1 L de bouillon de poulet
1 boîte de 9 oz/270 ml de crème de coco légère
Sel et poivre

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, chauffer l'huile, ajouter l'oignon, l'ail et la pâte de cari et cuire en remuant 4-5 min ou jusqu'à ce que l'oignon soit tombé et la pâte de cari odorante.
2. Ajouter les patates douces et le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert 25 min ou jusqu'à ce que les patates soient tendres. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.
3. Mettre la soupe dans le mélangeur, mettre le couvercle et mélanger légèrement par portions à la vitesse 3/BLEND.
4. Retourner le potage dans la casserole et ajouter le lait de coco. Assaisonner au goût et chauffer à feu doux jusqu'à très chaud. Servir avec de la coriandre fraîche.

CRÊPES À LA RICOTTA

6-8 portions

INGRÉDIENTS

3 oeufs
7 oz/200 g de fromage ricotta frais
⅔-¾/175 ml de lait
3/4 tasse/180 ml de farine à gâteau
1½ c. à thé/7,5 ml de poudre à pâte
3 c. à soupe/45 ml de granulé sucre
Beurre non salé pour graisser la poêle à frire
Petits fruits frais, pour servir
Sirop d'érable, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les œufs, la ricotta, le lait, la farine, la poudre à pâte et le sucre dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Sélectionner la vitesse 1/SNOW et mélanger 10 sec. Racler les parois du récipient, si nécessaire, et mélanger 5 sec additionnelles à la vitesse 1/SNOW. Ne pas trop traiter.
3. Préchauffer une poêle à frire à fond épais ou une plaque chauffante, à feu doux à modéré. Graisser légèrement avec du beurre.
4. Déposer environ 3 c. à soupe du mélange dans la poêle et cuire jusqu'à coloration dorée des deux côtés.
5. Servir avec des bleuets et du sirop d'érable.

TIP

Pour une crêpe aux fruits, verser la pâte à crêoe dans la poêle et recouvrir de petits fruits frais avant de retourner la crêpe et de cuire l'autre côté.

MUFFINS AUX DATTES & SAUCE CARAMEL

8 portions

INGRÉDIENTS

7 oz/200 g de dattes séchées, grossièrement hachées
1 c. à thé/5 ml de bicarbonate de soude
1¼ tasse/300 ml d'eau bouillante
2 oz/60 g de beurre, ramolli
1 tasse/250 ml de sucre brun bien tassé
1 tasse/250 ml de farine à gâteau
2 œufs, légèrement battus

Sauce au butterscotch

1¼ tasse/250 ml de sucre brun bien tassé
1 tasse/175 ml de crème épaisse
4 oz/100 g de beurre

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350°F/180°C. Graisser un moule de 8 muffins d'une capacité de 1/3 tasse/80 ml chacun.
2. Mettre les dattes, le bicarbonate de soude et l'eau bouillante dans le mélangeur. Mettre le couvercle et laisser tiédir 5 min.
3. Ajouter le beurre et le sucre, mettre le couvercle et pulser (PULSE) 2-3 fois. Ajouter le reste des ingrédients et pulser jusqu'à ce que le tout soit à peine mélangé. Ne pas trop mélanger. Racler les parois du récipient, si nécessaire.
4. Diviser le mélange également dans les 8 moules à muffins et cuire environ 20 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Retirer du four et laisser reposer 5 min avant de les transférer sur une grille. Servir chauds.
5. Servir les muffins accompagnés de sauce au butterscotch. Pour préparer la sauce, mélanger tous les ingrédients dans une casserole et cuire à feu doux en remuant jusqu'à consistance onctueuse.

GÂTEAU DANOIS VITE FAIT AU SUCRE À LA CANNELLE

8 portions

INGRÉDIENTS

2 œufs
⅔ tasse/160 ml de lait
1 c. à thé/5 ml d'extrait de vanille
4½ oz/125 g de beurre, fondu
1 tasse/250 ml de sucre
2 tasses/500 ml de farine à gâteau

Glaçage à la cannelle

1 oz/20 g de beurre, fondu
1½ c. à soupe/20 ml de sucre
1½ c. à thé/7½ ml de cannelle moulue

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350°F/180°C. Graisser et chemiser un moule à gâteau de 8 po/20 cm de papier parchemin.
2. Mettre les ingrédients dans le mélangeur, selon l'ordre de la recette. Mettre le couvercle.
3. Mélanger à peine à la vitesse 1/SNOW. Racler l'excès de farine des parois du récipient, si nécessaire.
4. Verser le mélange dans le moule préparé et cuire au four 50-60 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
5. Laisser tiédir 5 min, puis démouler et placer sur une grille. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer du glaçage à la cannelle. Laisser refroidir avant de servir.

GÂTEAU AU FROMAGE CITRONNÉ

8-10 portions

INGRÉDIENTS

1 lb/250 g de biscuits Graham
4½ oz/125 g de beurre non salé, fondu
1 ⅓ tasses/300 ml de crème sure
1 tasse/250 ml de sucre
1 c. à thé/5 ml d'extrait de vanille
2 c. à soupe/30 ml de zeste de citron
4 œufs
3 paquets de 8 oz/750 g de fromage à la crème, coupé en cubes et à la température de la pièce

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 325°F/160°C. Graisser et chemiser un moule à ressort de 9 po/23cm de papier parchemin. Mettre les biscuits Graham dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Sélectionner le réglage ICE CRUSH ou PULSE et mélanger jusqu'à consistance de chapelure. Mettre dans un bol, ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Presser la chapelure de biscuits dans le fond et sur 2 po/5 cm de haut des côtés du moule. Réfrigérer 10 min.
3. Pendant ce temps, mettre la crème sure, le sucre, la vanille et le zeste de citron dans le mélangeur, mettre le couvercle et mélanger légèrement à la vitesse HIGH. Éteindre le mélangeur et ajouter la moitié du fromage à la crème; mélanger à HIGH durant 30 sec. Éteindre le mélangeur et ajouter l'autre moitié du fromage à la crème; mélanger à HIGH durant 30 sec ou jusqu'à consistance onctueuse. Ne pas trop mélanger.
4. Verser le mélange de fromage à la crème dans le moule à ressort. Placer sur une plaque à cuisson et cuire 1¼-1½ heure ou jusqu'à ce qu'un cercle de la grosseur d'un 10 sous se forme au centre du gâteau (à peine pris). Éteindre le four. Laisser le gâteau au fromage dans le four, la porte ouverte, durant 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit refroidi complètement (cela empêchera le gâteau de craquer). Réfrigérer et servir très froid.

SMOOTHIE À LA BANANE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 bananes mures, coupées en deux
2 tasses/500 ml de lait froid
2 cuillerées de yogourt glacé à la vanille ou
1 tasse/250 ml de yogourt à la vanille et 6 cubes de glace
1 c. à soupe/15 ml de miel
Cannelle, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Mélanger en utilisant le réglage SMOOTHIE. Servir immédiatement.

SMOOTHIE POUR DÉJEUNER

2 portions

INGRÉDIENTS

1 tasse/250 ml de jus d'orange, très froid
8 oz/250 g de fraises fraîches, équeutées
½ c. à thé/2½ ml de zeste d'orange (optionnel)
2-3 c. à soupe/30-40 ml de flocons d'avoine
2 cuillerées de yogourt glacé aux fruits

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Mélanger en utilisant le réglage SMOOTHIE. Servir immédiatement.

FUSION AUX FRUITS

2 portions

INGRÉDIENTS

1 tasse/250 ml de jus d'ananas
1 banane, hachée
1 orange, pelée, épépinée et coupée en quartiers
3 c. à soupe/45 ml de pulpe de fruits de la passion
1 tasse/250 ml de soda

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Sélectionner la vitesse 3/BLEND et mélanger jusqu'à consistance homogène.
3. Ajouter la pulpe de fruits de la passion et servir immédiatement.

CAFÉ MOCHA GLACÉ

2 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse/60 ml d'espresso froid
2 cuillerées de crème glacée au chocolat
1½ tasse/375 ml de lait froid
6 cubes de glace

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Mélanger à la vitesse 4/LIQUIFY durant 20-30 sec ou jusqu'à consistance homogène.

LAIT FRAPPÉ À LA VANILLE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses/500 ml de lait froid
3 cuillerées de crème glacée à la vanille
½ c. à thé/2½ ml d'extrait de vanille

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Mélanger en utilisant le réglage SMOOTHIE. Servir immédiatement.

LAIT FRAPPÉ AU CHOCOLAT

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses/500 ml de lait froid
3 cuillerées de crème glacée au chocolat
1½ c. à soupe/20 ml de sirop au chocolat (optionnel)

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Mélanger en utilisant le réglage SMOOTHIE. Servir immédiatement.

LAIT FRAPPÉ AUX FRAISES

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses/500 ml de lait froid
3 cuillerées de crème glacée aux fraises ou
3 cuillerées de crème glacée à la vanille + 10 fraises

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Mélanger en utilisant le réglage SMOOTHIE. Servir immédiatement.

SIROP BLANC

Fait environ 1½ tasse/375 ml

INGRÉDIENTS

1 tasse/250 ml de sucre granulé
1 tasse/250 ml d'eau

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais et cuire à feu très bas en remuant jusqu'à dissolution du sucre.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 5 min.
3. Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Garder au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

DAIQUIRI AUX FRAISES

2 portions

INGRÉDIENTS

6-8 fraises, équeutées et coupées en quartiers
⅓ tasse/80 ml de rhum blanc
¼ tasse/60 ml de jus de lime frais
¼ tasse/60 ml de sirop blanc
12 cubes de glace

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Utiliser la fonction ICE CRUSH ou la vitesse 4/LIQUIFY et mélanger jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Verser dans 2 verres à cocktail et servir.

MOJITO FRAPPÉ

2 portions

INGRÉDIENTS

2 limes, pelées et coupées en 8 morceaux
16-20 feuilles de menthe
¼ tasse/60 ml de sirop blanc
¼ tasse/60 ml de rhum blanc ou vodka
8 cubes de glace moyens
1 tasse/250 ml de soda

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Utiliser la fonction ICE CRUSH ou le réglage PULSE et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient hachés grossièrement.
3. Verser dans 2 verres et servir immédiatement.

MARGARITA

2 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse/60 ml de tequila
¼ tasse/60 ml de cointreau
⅓ tasse/80 ml de jus de lime
⅛ tasse /30 ml de jus d'orange frais
¼ tasse/60 ml de sirop blanc
12 cubes de glace

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la tequila, le cointreau, les jus de lime et d'orange, le sirop blanc et les cubes de glace dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Utiliser la fonction ICE CRUSH ou la vitesse 4/LIQUIFY et traiter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et la glace concassée.
3. Servir dans un verre au rebord humecté de sel.

PINA COLADA

2 portions

INGRÉDIENTS

⅓ tasse/80 ml de rhum blanc
¼ tasse/60 ml de crème de coco
¾ tasse/180 ml de jus d'ananas
1½ c. a soupe/30 ml de sirop blanc
10 cubes de glace

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Utiliser la fonction ICE CRUSH ou la vitesse 4/LIQUIFY et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné et la glace concassée. Servir immédiatement

CUBA LIBRE FRAPPÉ

2 portions

INGRÉDIENTS

⅓ tasse/80 ml de rhum blanc
¼ tasse/60 ml de crème de coco
¾ tasse/180 ml de jus d'ananas
2 c. à soupe/30 ml de sirop blanc
10 cubes de glace

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Utiliser la fonction ICE CRUSH ou la vitesse 4/LIQUIFY et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné et la glace concassée. Servir immédiatement.

SEA BREEZE

2 portions

INGRÉDIENTS

12-14 cubes de glace
⅓ tasse/80 ml de vodka
½ tasse/125 ml de jus d'orange
½ tasse/125 ml de jus de canneberge
½ tasse/125 ml de jus de pamplemousse rouge

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les cubes de glace dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Utiliser la fonction ICE CRUSH et mélanger jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Déposer la glace à la cuiller dans 2 grands verres glacés. Ajouter le reste des ingrédients, par étage et selon l'ordre de la recette.
4. Servir immédiatement.

TANGO À LA MANGUE

2 portions

INGRÉDIENTS

¾ tasse/180 ml de nectar de mangue
½ tasse/125 ml de jus d'orange
2 c. à soupe/30 ml de rhum blanc
2 c. à soupe/30 ml de liqueur de mangue
¼ tasse/60 ml de jus de lime frais
12 cubes de glace
Eau minérale pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le nectar, les jus et les cubes de glace dans le mélangeur. Mettre le couvercle.
2. Utiliser la fonction ICE CRUSH ou la vitesse 4/LIQUIFY et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
3. Verser dans de grands verres glacés et couvrir d'eau minérale.

NOTES

Breville

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance, CA
90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

1 (866) 273-8455

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire Montreal
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service
1-(855)-683-3535

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BBL605XL Issue - A11